消耗品・交換部品・後付パーツのご用命は ハイ・パーツショップ

ナビダイヤル **0570-081-802**（ハイ パーツ）

全国どこからでも市内通話料金でご利用いただけます。

●携帯電話・PHS等のご利用は…

大阪 ☎ 06−6906−1224　**東京 ☎ 03−5392−7189 ㊦**

●受付時間…月〜金:9:00〜19:00　土・日・祝:9:00〜17:00

㊦印は大阪へ自動転送になり、拠点から大阪までの転送通信料は弊社負担です。

●ホームページ　http://www.sumu2.com/shop/parts/

愛情点検　長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか		ご使用中止
●焦げ臭いにおいがする ●触れるとビリビリ電気を感じる ●トッププレートにひび割れができた	▶	故障や事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い上げの販売店または修理ご相談窓口に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です。	お買い上げ日	年　月　日	販売店名
	品　番		☎（　　）　−

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

製造元　パナソニック電工株式会社
パナソニック株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02−858
S1108Y0

IH クッキングヒーター　かんたんIHブック

Panasonic

取扱説明書　保管用

IH クッキングヒーター（家庭用）

トッププレート幅 60cm

品番　S82EB1S
E82EB1E
S81EB1S

※品番の先頭には、キッチンシリーズを示す英字２文字が入ります。

保証書別添付

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

■**ご使用前に「安全上のご注意」（4〜7ページ）を必ずお読みください。**

■保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

S82EB1S設置例

かんたんIHブック

ZY02−858

毎日使うから…**便利・清潔・快適に**

火を使わないから快適

●ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。

揚げ物温度調節(左右IH)や グリル自動(オート)調理で 微妙な火加減をお手伝い

(☞14ページ・20ページ)

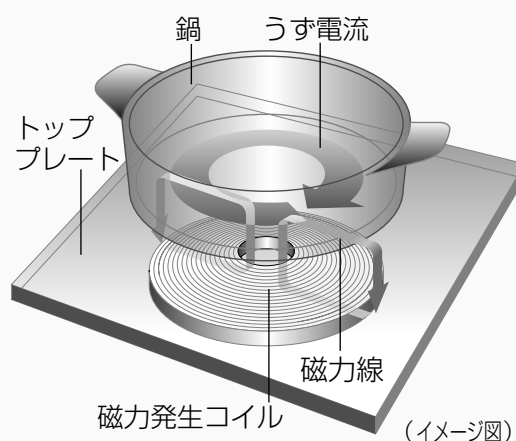
毎日のお手入れのしやすさに配慮

●汚れたらサッとふけるトッププレート。
吸・排気パネルは外して洗えます。(☞22～23ページ)

IH加熱のしくみ

IH(電磁誘導加熱)で
鍋自体を発熱させます。

磁力発生コイルに電気が流れ、
磁力線が発生。
↓
鍋を通るときにうず電流が発生。
↓
電流が鍋の電気抵抗で熱に変わり、
鍋が発熱。

鍋　うず電流　トッププレート　磁力線　磁力発生コイル

(イメージ図)

初めてIHを お使いになる方へ

●IHは高火力です。
安全に、そして上手に調理いただくため「**安全上のご注意**」と「**IH調理のコツ**」を
よくお読みください。

IHレシピ集や
IHクッキングヒーターに関する情報をもっと見てみたい!

http://panasonic.jp/sumai/ihcook/

お問い合わせの多い項目が
すぐに探せます。

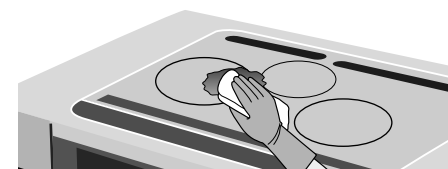
10 ページ

この鍋は 使えますか?

新しく買うときは、マークで確認!
お手持ちの鍋は、こうして確認!

22 ページ

トッププレート が汚れた!

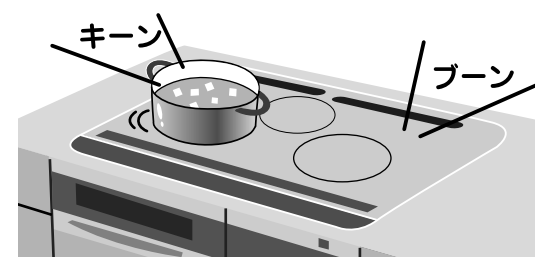
焦げ付いた!変色した!しみが付いた!

毎日のお手入れが肝心です。
取りにくいときは、こうして取ります!

29 ページ

鍋から音がする!

「キーン」「ジー」「ブーン」…など

本体から音がする!

電源スイッチを切ったのに…?

もくじ

確認と ご注意

毎日の 使い方

長く 使うために

安全上のご注意 （必ずお守りください）

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
⚠注意	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

⚠警告

火災、爆発、やけど、けが、感電などを防ぐために…

揚げ物をするときは

禁止

■そばを離れない

■500g（0.56L）未満の油で調理しない

必ず守る

■［揚げ物］ボタンで調理する

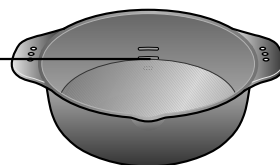
■必ず、付属の「天ぷら鍋」を使う

■底が反ったり変形していない鍋を使う

■鍋は中央に置く

（油温が上がりすぎて、発火の原因）

いため物・焼き物をするときは

禁止

■そばを離れない

■予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない

（少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因）

※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

液体を加熱するときは（突沸に注意！）

必ず守る

■火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる

（水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散る原因）

●カレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物や汁物

使用中や使用後しばらくは

禁止

■高温部に触れない

（やけどの原因）

●グリル（扉、庫内など）
（特に乳幼児にはご注意ください）

●トッププレート

●吸・排気パネルや、排気部…など

■本機の下に後方排気方式のビルトインオーブンレンジを設置している場合

●IHクッキングヒーターを使っていなくてもオーブンレンジを使うと、排気部が熱くなります。

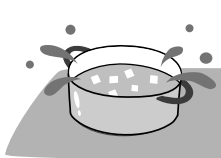
必ず守る

■使用後は、必ず電源スイッチを切る

（火災の原因）

●長時間使わないときはブレーカーも切る

トッププレート（ガラス製）には

禁止

■鍋以外の物を置かない

（誤って加熱すると、爆発の原因）

●レトルトパック、アルミ箔鍋、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など　（破裂によるけが、加熱による発火の原因）

●金属製スプーン、鍋のふた、扉、受け皿、吸・排気パネルなど

（加熱によるやけどの原因）

■ラジエントヒーターに、直接食材を載せて調理しない

（火災の原因）

■強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない

次の点もご注意ください （火災・やけど・けが・感電の原因）

禁止

■可燃物をトッププレートに置いたり、近づけない

●ふきん、紙パック、食品トレイなど

■取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

■吸・排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない

■分解・修理・改造をしない

➡修理は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口にご相談ください。

異常・故障時は

必ず守る

■直ちに使用を中止する

（発煙・発火、感電のおそれ）

<異常・故障例>

●焦げ臭いにおいがする

●触るとビリビリ電気を感じる

●トッププレートにひび割れができた

➡すぐに電源スイッチとブレーカーを切り、点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意 （必ずお守りください）

⚠注意

火災、やけど、けがなどを防ぐために…

揚げ物をするときは（発火・やけどに注意！）

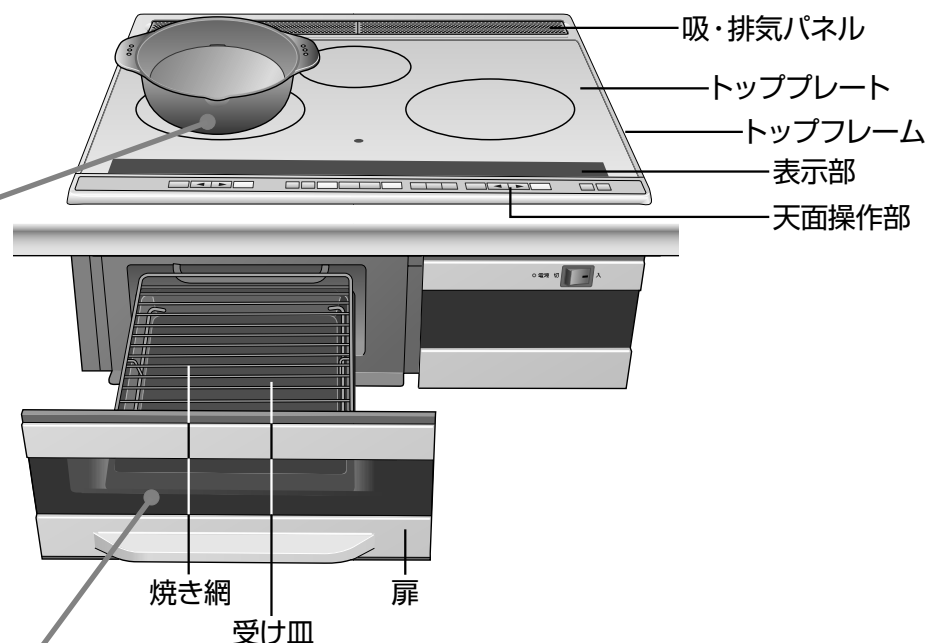
必ず守る

■油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る
（加熱を続けると、発火の原因）

■油の飛び散りに注意する
（やけどの原因）
➡油の飛び散りを少なくするには（P.17）

禁止

■他の機器（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わない
（温度調節機能が正しく働かず、発火の原因）

■高温の鍋に触れない
■顔を近づけない
（やけどの原因）

グリルを使うときは（発火に注意！）

必ず守る

■受け皿には、必ず水を入れる
■使用後や連続使用時は、受け皿・焼き網に残った調理物・脂分を取り除く
（発火の原因）

■グリル調理でアルミ箔を使う場合は焼き網より奥にはみ出さないように注意する
（庫内の奥にあるセンサーが隠れると、温度が上がりすぎて発火の原因）

■万一、発火したら

❶電源スイッチを切る
❷吸・排気パネルをぬれたタオルでふさぐ
（このとき、扉の周囲から煙が出ます）
❸ブレーカーを切る

●炎が消えるまで、扉を開けない（空気が入り、炎が大きくなります）
●扉（ガラス面）に、水をかけない（割れる原因）

禁止

■そばを離れたり、必要以上に加熱しない
（発火の原因）
➡焼け具合を見ながら時間を調節する。

■受け皿にアルミ箔やクッキングシートを敷いたり、グリル用小石などを入れない
（発火・発煙の原因）

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

必ず守る

■念のため医師とよくご相談ください
（本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与える原因）

次の点もご注意ください

禁止

■本体の前に物を置かない
（火災の原因）

■空焼きしたり、加熱しすぎない
（調理物が燃えたり、鍋が破損する原因）

■鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない
（敷物が焦げたり、温度調節機能が正しく働かずに調理物が燃える原因）

■調理以外に使わない
（過熱・異常動作による発火の原因）

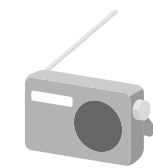
■鍋を不安定な状態にしない
（落下して、けが・やけどの原因）

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

■磁気に弱いものを近づけない

●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなる原因）
●ICカード・キャッシュカード類など
（記録が消えたり、壊れる原因）

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器、卓上型のIH調理器など
（IHクッキングヒーターが故障する原因）

■吸・排気パネルの上に物を置かない
●異常を検知して加熱が止まることがあります。
●グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなります。

■天面操作部や表示部に熱い鍋などを置かない
（表示が見えにくくなったり、異常を検知して加熱が止まる原因）

■トッププレート、トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めにふき取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
（放置すると、変色の原因）

■キャビネット（本体下部）に調味料、食品などを置かない
（排熱による変質の原因）

「3kW」は火力が強いため

■いため物・焼き物には使わない
（鍋底が変形する原因）

■沸騰したら火力を下げる
（吹きこぼれたり、沸騰時の泡が飛び散る原因）

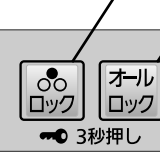
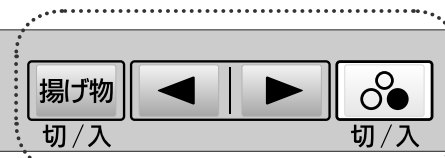
グリルを使うとき

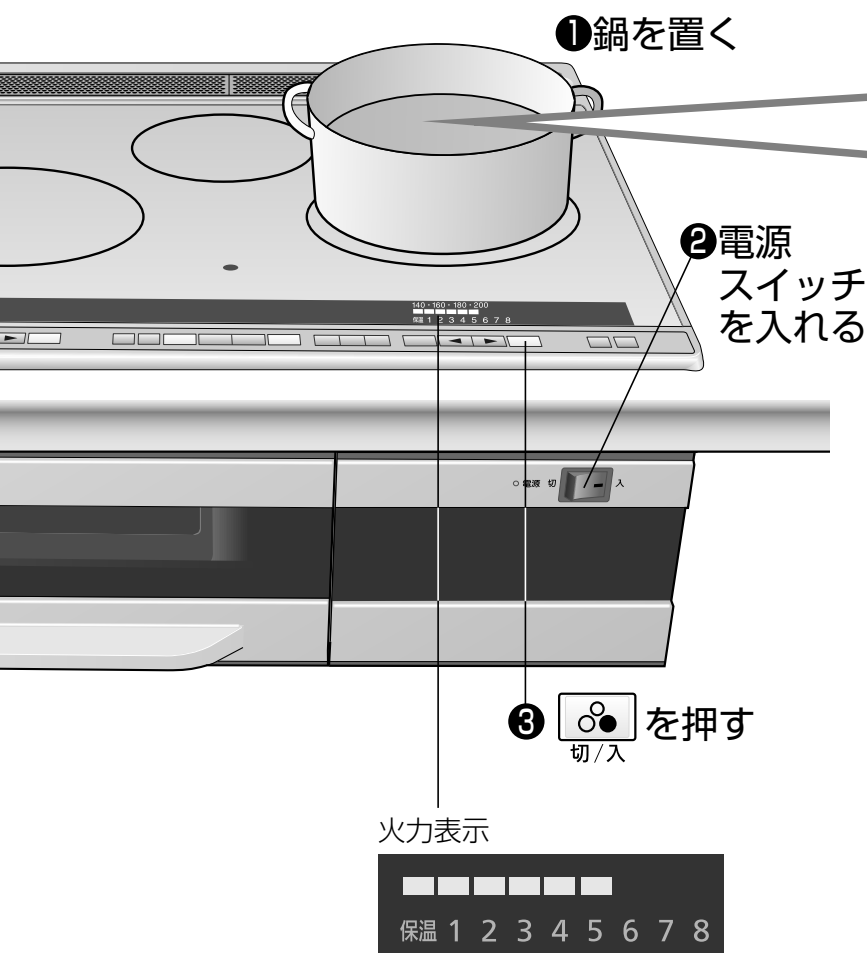
■調理後、扉を引き出したままにしない
（天面操作部が熱くなる原因）

■扉を勢いよく出し入れしない
（受け皿に水が入っていると、こぼれる原因）

■扉に過度な力を加えない
➡乳幼児がぶら下がったりしないようご注意を。

各部の名前

左IHヒーター
焼く いためる ゆでる 煮る 蒸す
3kW たっぷりの湯を早く沸かせます。
揚げる 揚げ物がカラッと揚がる温度調節機能付き。
●揚げ物は、左右同時に使えません。
ラジエントヒーター
温める ●IHで使えないアルミ鍋や小さい鍋が使えます。
ご注意
●トッププレートが高温になります。
●グリルとは、同時に使えません。
右IHヒーター
焼く いためる ゆでる 煮る 蒸す
揚げる 揚げ物がカラッと揚がる温度調節機能付き。
●揚げ物は、左右同時に使えません。
グリル
焼き魚など ●両面焼き。
●焼き魚が自動で焼ける自動(オート)調理付き。
表示部
吸・排気パネル(2枚)
付属品
IH専用天ぷら鍋…1個
●煮物・いため物などには使えません。
焼き網(メッキタイプ)
トップフレーム
トッププレート(ガラス製)
凸マーク(★4か所)
●目の不自由な方のための、鍋を中央に置く目安。
扉
●外して洗えます。(☞24ページ)
●温度が上がりにくい防熱グリルドアを別売しております。
品番:KZ-GDB2-K
希望小売価格:7,875円(税込)
(2008年12月現在)
グリル庫内は見えません
高温注意ランプ
●加熱が始まると点灯。
●電源を切っても、熱い間は点滅。
電源スイッチ
オールロック、ラジエントロック時に表示
パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
CLUB Panasonic
Pana Sense
http://club.panasonic.jp/mall/sense/
受け皿
取っ手
通電ランプ
●電源が入ると点灯。
いたずらや誤操作を防ぎます
ラジエントロック
●ラジエントヒーターのみロック。
オールロック(チャイルドロック)
●すべての操作をロック。
■ロックや解除するときは
電源スイッチを入れてボタンを3秒間押す。
●ヒーターを使用中はロックできません。
天面操作部
左IHヒーター操作部
揚げ物 切/入 3kW長押し 切/入
グリル&ラジエントヒーター操作部
選択 取消 切/スタート 切/入
タイマー操作部
選択 取消 タイマー
右IHヒーター操作部
揚げ物 切/入 切/入
ロック オールロック 3秒押し
●左IH、右IH、ラジエント、グリルに使えます。
操作するときは、いずれかを選んで行います。(☞12、19ページ)

使える鍋は? 確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するとき

鍋に…
水を入れて加熱してみる!

使える鍋は
火力表示が点灯
（加熱スタート）
●確認したら切る。

使えない鍋は
火力表示が点滅
（1分後、表示が消え通電停止）

※左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

新しく購入するとき

市販の鍋は…
マークを確認!

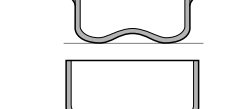
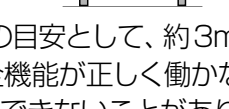
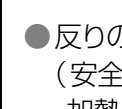
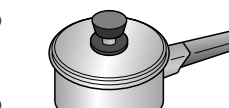
SG CH·IH　SG IH

財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。

または
あっせん鍋をお勧めします。
（お買い求め先にお問い合わせください）

使える・使えないの見分け方

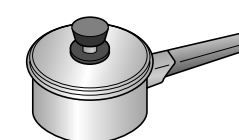
■左右IHヒーター

	使えます!		使えません!
材質	○ 鉄・ホーロー・ステンレス ●ステンレスは鍋によって火力が弱くなります。 ●ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。（溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）	✕	アルミ・銅 耐熱ガラス 土鍋 ●市販の土鍋は、「IH用」と表示されていても使わない。（故障したり、火力が弱くなり調理できません）
底の形	○ 平らで、トッププレートに密着する	✕	丸い 反りがある 脚がある ●反りの目安として、約3mm以上のものは使わない。（安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります）
大きさ（底径）	○ 12～26cm 底径	✕	12cm未満 底径 ●異常検知機能が働いて、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。

●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
●底面にホーロー加工した魚焼器は使えません。（ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

■ラジエントヒーター

IHでは使えない材質や、小さな鍋も使えます

●アルミ・銅鍋、超耐熱ガラス、土鍋など
- 脚付きのものは使えません。
- 超耐熱ガラス以外のガラス製のものは、割れることがあります。
- 魚焼き器・網は使わないでください。（調理物が落ちてトッププレートに焼き付きます。）

●ミルクパンなどの小さな鍋（底径16cm未満）
- 平らで底が厚めのものがお勧めです。

基本の使い方（IHヒーター・ラジエントヒーター）

準 備

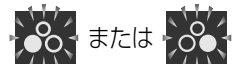
❶ 鍋やフライパンを中央に置く

❷ 電源スイッチを入れる

■タイマーを使うとき（左・右IHヒーター　：1分～9時間まで／ラジエントヒーター：1～30分まで）

選択｜⏲｜取消
タイマー

ヒーター「入」の状態で

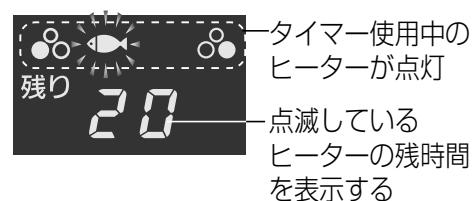
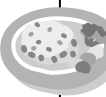
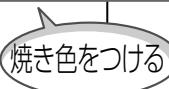
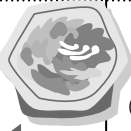
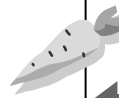
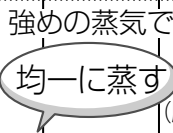
		左・右IHヒーター	ラジエントヒーター
1	選択 ヒーターを選択する（選択したマーク点滅）	または	
2	⏲ 時間を設定する ※押し続けると早送りができます。	残り 3h h（時間） •1～20分：1分刻み •20～90分：5分刻み •90分～2時間：30分刻み •2～9時間：1時間刻み	残り 15 •1分刻み
時間がたつと自動で切れる	●残時間の表示	•9～2時間：1時間刻み •2時間～90分：30分刻み •90～1分：1分刻み	•1分刻み

●ヒーターが入っていないとタイマーが使えません。

●複数のヒーターでタイマーを使用しているときは、選択しているヒーターの残時間を表示しています。

■別のタイマー残時間を見るとき

選択 見たいヒーターを選択（点滅させる）

タイマー使用中のヒーターが点灯

点滅しているヒーターの残時間を表示する

■タイマー取消、時間変更するとき

ヒーター選択を確認してから行う

操 作

火力・温度調節の目安☞14ページ

1 ヒーター入　2 火力・温度調節　3 ヒーター切

焼く いためる ゆでる 煮る・蒸す
左IHヒーター
右IHヒーター

切/入（火力「5」でスタート）→ ◀ ▶ 押すごとに 弱くなる 強くなる → 切/入

保温 1 2 3 4 5 6 7

■タイマーを使うとき（☞12ページ）
選択｜⏲｜取消
タイマー
→ 時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる

3kWで沸騰させる
左IHヒーター
（ゆでるときに便利）

切/入（火力「5」でスタート）→ ◀ ▶ 3kW長押し → 切/入

❶「8」にする
保温 1 2 3 4 5 6 7 8 3kW

❷約1秒押して「3kW」にする
保温 1 2 3 4 5 6 7 8 3kW

❸沸騰したら弱くする

●3kWで約10分たつと自動的に「7」に下がります。

揚げる
左IHヒーター
右IHヒーター

揚げ物 切/入（「180」でスタート）→ ◀ ▶ 押すごとに 低温へ 高温へ → 約7～10分（油量800g）→ ブザーが鳴り、「予熱中」が消えたら揚げる → 揚げ物 切/入

●調理中に温度を変えたときはブザーは鳴りません。

揚げ物 140・160・180・200 予熱中

揚げ物 140・160・180・200

1 ラジエント選択　2 ヒーター入（火力調節）　3 ヒーター切

温める
ラジエントヒーター
（火力が弱いので少量の調理に便利）

IH調理のコツ（火力・温度調節の目安）

●鍋の発熱量は材質により異なります。様子を見ながら火力調節を。
鉄➡ホーロー➡有磁性ステンレス（18-0）➡非磁性ステンレス一層鍋（18-8、18-10）の順で弱くなる。
●消費電力は、鉄鍋やホーロー鍋を使った場合です。

調理別のポイント

焼く・いためる

予熱は短めで充分

（油が少ないときや小さめや軽めの鍋を使うときは さらに弱めの火力で）

●材料の準備・段取りを整えてから予熱する。
●油は充分になじませて。
（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあるのでそばを離れないでください。

フライ返しなどで
材料全体を返しながらいためる

●材料がフライパンの底にたまると、焦げ付き・べちゃつきの原因に。

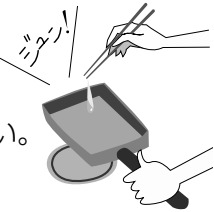
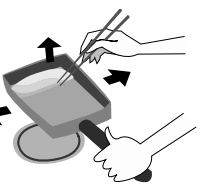
焦げ付きそうなときはフライパンを
浮かしたり IHヒーターからずらす

●一度に多くの量をいためないように。

卵料理のコツ

ガスコンロの感覚よりも弱めの火力で焼く
●火力［3～4］で予熱して焼く。
　多めの油を入れて充分になじませる。
（フッ素樹脂加工されていないものは、特に念入りに）

卵焼き

余分な油をふき取って、適温を確認
●卵液を少し落とすとジュンと音がするくらい。
（温度が高過ぎるとくっつきます）

焦げ付きそうなときは浮かしたり、ずらす

薄焼き卵は余熱を利用
❶表面が乾いてきたら、トッププレートから離す。
❷裏返して、卵焼き器の余熱で焼き上げる。

オムレツ

油を切り、バターを加えて溶かす
●なべ肌にまんべんなく行き渡らせる。

卵を一気に流し込み、全体を混ぜる
●円を描くように大きく素早く。

形を作るときは、フライパンを傾けてたたみ込む
●フライ返しを使うとたたみやすい。

IH調理のコツ 調理別のポイント

ゆでる

多量の湯を早く沸かすときは
左IHの3kWが便利

●3kWでは、火力を弱めてから材料を入れる。

煮る 温める

9段階の細かい火力を上手に使い分け

●煮立てるとき
➡火力 6〜8
●おでんなどサラッとした煮込み➡火力 2〜3
●シチューなどトロッとした煮込み➡火力 1〜2

焦げ付かないように
時々かき混ぜる

●温め直しも弱火でかき混ぜながら。
●みそ汁の温めは、鍋底のみそをかき混ぜてから火力 1〜2 で。
●突沸（☞4ページ）にご注意。

長時間煮込む場合は

■必ずタイマー（☞12ページ）を使って！
（切り忘れ自動OFFが働いて、通電を停止します。☞28ページ）

ラジエントヒーターは少量の料理に便利

■IHで使えない小さな鍋を使って！
●牛乳などの温め

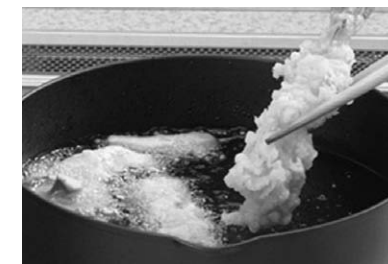
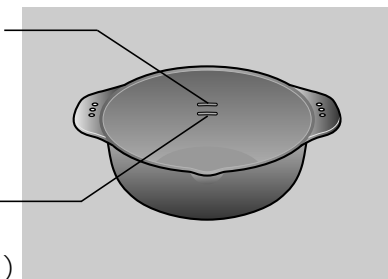
●どんぶり

揚げる

温度調節機能を正しく働かせるために

必ず付属の天ぷら鍋で

油は800gが基本

500ｇ未満の油では調理しない。
（少ないと発火の原因に）

●鍋はヒーターの中央に置く。
●底が反ったり変形したら使わない。
●鍋底·トッププレートの汚れは取り除いて。
●トッププレートが熱いときに調理しない。
●予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のヒーターに移動して揚げ物をしない。
●熱い油を使って予熱しない。
●何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
●沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

油の飛び散りを少なくするには

■油が設定温度になってから、揚げ始める
（油温が低いうちに食材を入れると、油温が上がってきたときに、油が飛び散って危険です）

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする
（水分や空気が加熱されると、膨張して破裂します）

［切り目などを入れる］

●えび
尾の先を切る

●ししとう
縦に切り込みを。

●いか
皮をむき、両面に切り目を。

●うずらのゆで卵
串などを刺す。

［水分をふき取る］

●魚介類、しいたけ、ピーマンなどの野菜。

［必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる］

●ドーナツなどの生地

■揚げ過ぎると破裂するので注意！
●けんさきいか、するめいかなど ●コロッケ
●ししとう、おくらなど（中が空洞の野菜） ●うずらのゆで卵など
鍋に揚げ残しがないか、常に確認を。

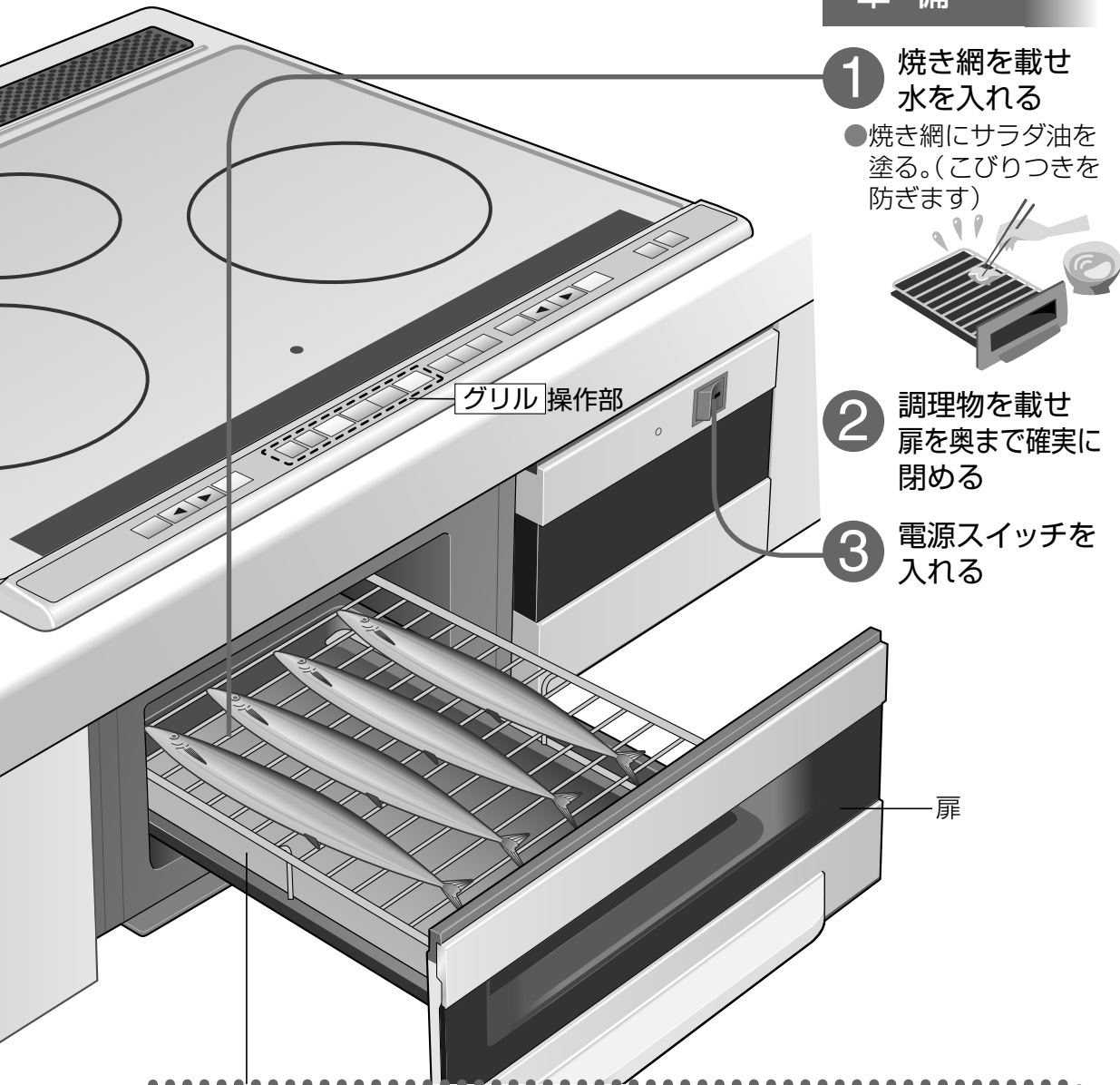
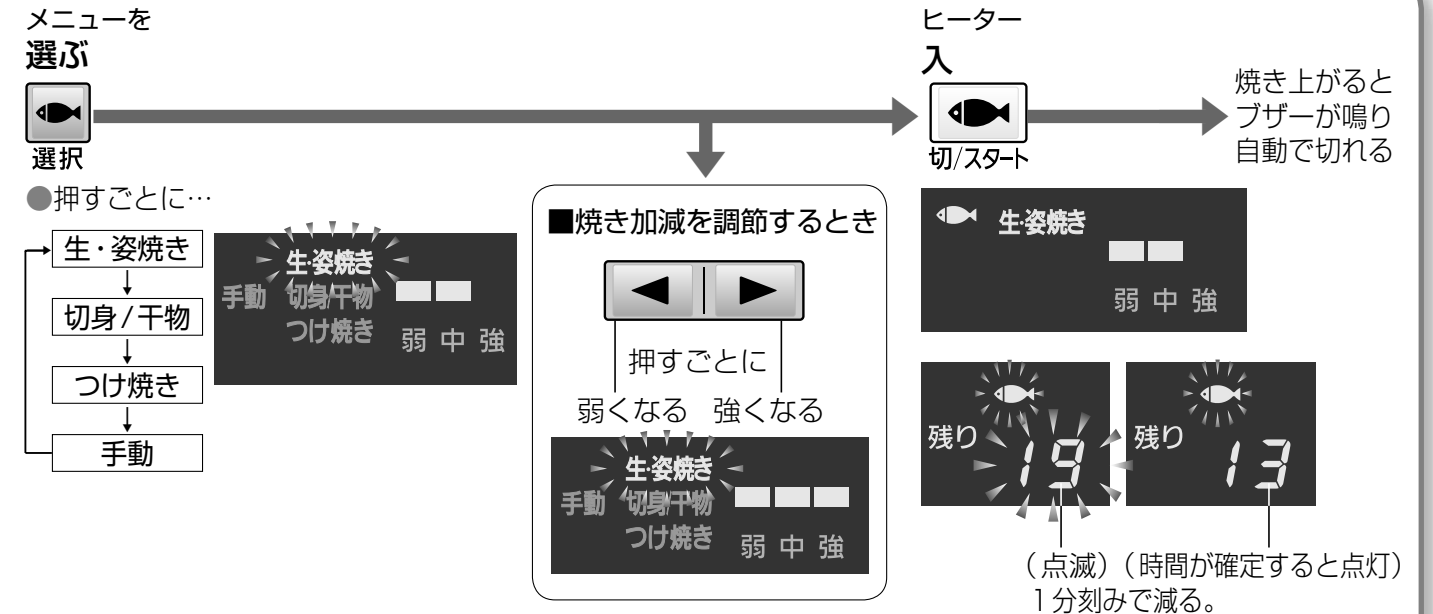
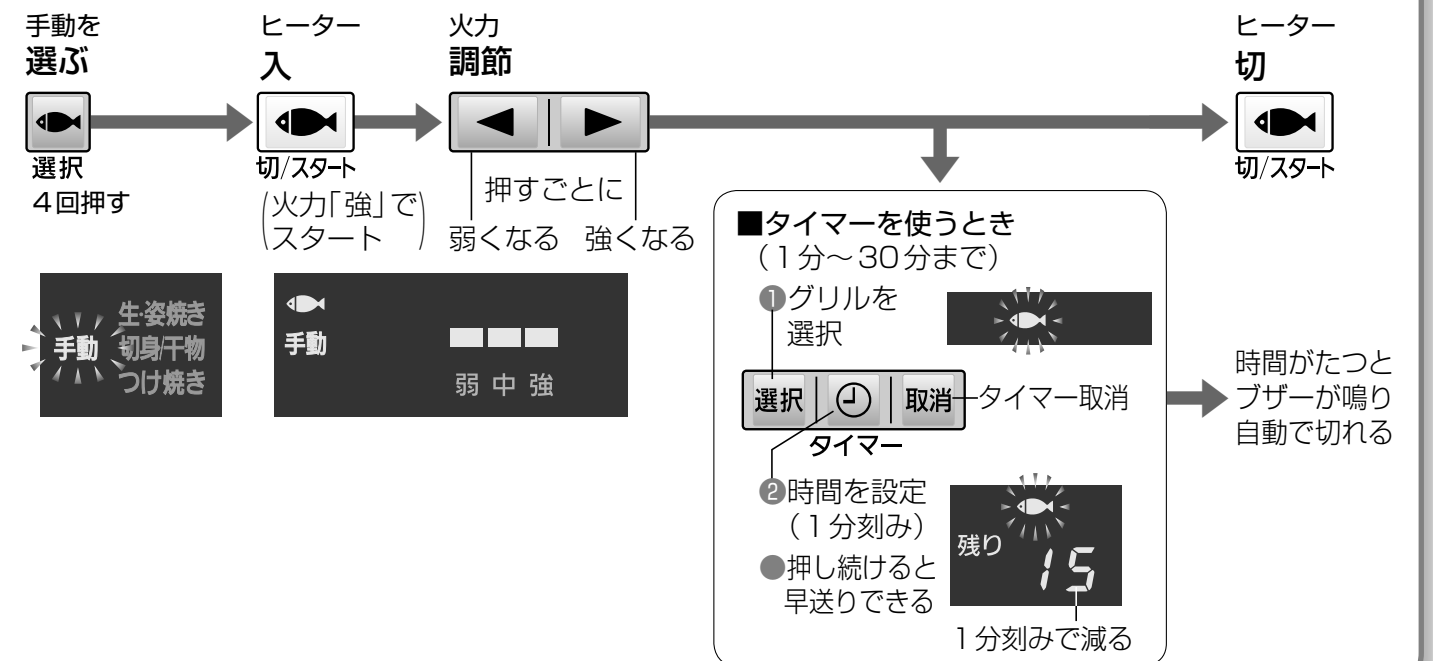
グリルの使い方

準 備

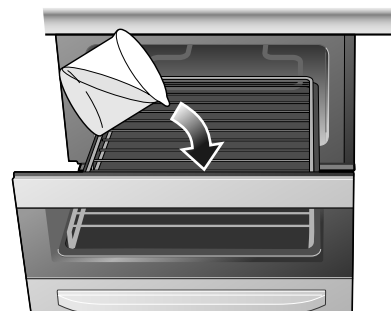
❶ 焼き網を載せ 水を入れる

●焼き網にサラダ油を塗る。（こびりつきを防ぎます）

❷ 調理物を載せ 扉を奥まで確実に閉める

❸ 電源スイッチを入れる

受け皿には必ず水（約200ml）を入れる

●水を入れずに使うと…
- ●調理物や落ちた脂分が燃えます。
- ●安全機能が働いて、通電が停止します。

●続けて焼くときは、水を追加する。（入れすぎないように注意する。）

お願い

●自動調理中は扉を開けない。（うまく焼けません）
●脂分の多い魚を焼いたときは煙が多いため、30秒程度待ってから扉を引き出す。

操 作

自動で焼くとき（焼き魚）

メニューを**選ぶ** → 選択

●押すごとに…
生・姿焼き → 切身／干物 → つけ焼き → 手動

（表示：生・姿焼き　手動　切身/干物　つけ焼き　弱 中 強）

■焼き加減を調節するとき
◀ ▶ 押すごとに　弱くなる　強くなる
（表示：生・姿焼き　手動　切身/干物　つけ焼き　弱 中 強）

ヒーター**入** → 切/スタート

（表示：生・姿焼き　弱 中 強）
（表示：残り 19　残り 13）
（点滅）（時間が確定すると点灯）
1分刻みで減る。

焼き上がるとブザーが鳴り自動で切れる

手動で焼くとき（焼きとり、焼きなすなど）

手動を**選ぶ** → 選択 4回押す
（表示：手動　生・姿焼き　切身/干物　つけ焼き）

ヒーター**入** → 切/スタート（火力「強」でスタート）
（表示：手動　弱 中 強）

火力**調節** → ◀ ▶ 押すごとに　弱くなる　強くなる

■タイマーを使うとき（1分～30分まで）
❶グリルを選択
選択　タイマー　取消 ― タイマー取消
❷時間を設定（1分刻み）
●押し続けると早送りできる
（表示：残り 15）
1分刻みで減る

時間がたつとブザーが鳴り自動で切れる

ヒーター**切** → 切/スタート

■自動メニューを選びまちがえたときは
●ヒーター「入」後は[切/スタート]を押して、再操作する。
※30秒以上たっていたら手動で焼き直す。

■手動で連続して焼くときは
●[切/スタート]で切ってから受け皿に水を入れ、次の調理物を入れる。
※切り忘れ自動OFFや安全機能が働いて、通電が停止します。

お知らせ

●使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
●ヒーターを切っても、内部の温度が高いときは約10分間冷却ファンの回る音がします。

グリル調理のコツ（焼き加減・火力の目安）

■同じ魚でも季節・鮮度・大きさ・脂ののり・塩分量などによって、焼けぐあいは変わります。
焼き加減を調節してください。

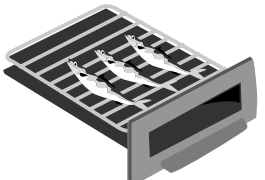
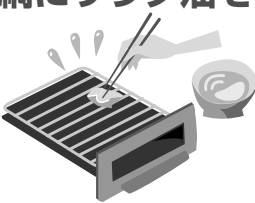
	焼き加減／メニュー	弱	中	強
自動	生·姿焼き	小あじ はたはた	あじ·さんま·いわし 真鯛·いさき	あじ（250g以上） 鯛（400g以上） ひらあじ·甘鯛
		（小さめ、脂ののっているもの）◀	生　魚	▶（大きめ、水分の多いもの）
	切身/干物		塩さば 塩鮭	生さば 生鮭
			一塩ものの切り身	生の切り身
		ししゃも さんまの開き	開き(あじ·ほっけ) かれい一夜干し	
		（小さめ、薄め、よく乾燥したもの）◀	干物	
	つけ焼き	手作りの みりんづけ	ぶりのつけ焼き さわらや鯛のみそづけ しょうゆづけ	
		（味の濃い、つけ時間の長いもの）◀	つけ焼き	

■調理物の種類·大きさ·数などによって、時間は変わります。様子を見ながら焼いてください。

	火力	弱（約890W）	中（約1260W）	強（約1550W）
手動	自動で焼けないもの （貝類 鶏肉 野菜など）	みりん干し		うるめいわし 丸干し
		市販のみりんづけ		さざえのつぼ焼き いかの姿焼き いか·貝など
		ももつけ焼き	焼きとり もも塩焼き	焼きなす 焼きいも 野菜
		鶏　肉		
				焼きおにぎり

調理のポイント

自動／手動 共通

薄い部分は焦げやすいので
尾を手前に寄せる

こびりつき防止に
焼き網にサラダ油を塗る

- ●庫内に入れる物の高さは4cm以下にする。
- ●冷凍の調理物は完全に解凍して焼く。
- ●はまぐりなど、開くとヒーターに当たる物は焼かない。

自動

生魚（水分の多いあじなど）を塩焼きをするときは
下ごしらえを
❶焼く約20分前に両面に塩を振る。
❷水洗いし、しっかり水気をふき取り、振り塩をする。

尾ヒレの焦げすぎ·型くずれ防止には
たっぷりの化粧塩を

生さんまや川魚などは
焼く直前に振り塩を

振り塩の量は
魚の重さの約2%
塩の量が少ないほど焼き色は薄くなります。

火の通りをよくするために
切り身は皮に切り目を入れる

尾が反らないように
干物は皮面を下にする

焦げやすいので
つけ焼きはたれをふき取る
〈基本のたれ〉
- ●しょうゆ………大さじ4
- ●みりん…………大さじ3
- ●酒………………大さじ1
- ●砂糖……………大さじ2

みそづけは、みそを洗い流してふく

■焼き時間の例（焼き加減「中」の場合）

さんま塩焼き（1～4尾）	15～20分	あじ開き（1～2枚）	9～13分
甘塩鮭（1～4切）	9～13分	ぶりつけ焼き（1～4切）	11～13分

手動

加熱すると反るので
いかは切り目を入れる
●大きい物は切り分ける。

あなごなどは串を刺す

皮付きの鶏もも肉は
皮に穴を開ける
●皮を上にして焼く。

破裂を防ぐために
なすは表面に穴を開ける

焼きおにぎりは4～5分たったら
ハケでしょうゆを塗る

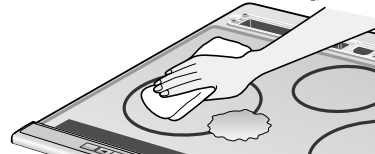
■火力と焼き時間の目安　　タイマーが便利

調理物	火力	時間
みりん干し	火力 弱	4～6分
※焦げやすいのでご注意。		
うるめいわし丸干し（8～10尾）	火力 強	6～8分
いか姿焼き（2はい）	火力 強	8～10分
さざえつぼ焼き（5個）	火力 強	10～12分
焼きとり（6本）	火力 中	12～15分
もも肉つけ焼き（2枚）	火力 弱	18～20分
もも肉塩焼き（2枚）	火力 中	16～20分
焼きなす（3本）	火力 強	15～20分
焼きいも（3本）	火力 強	20～25分
焼きおにぎり（4個）	火力 強	10～15分

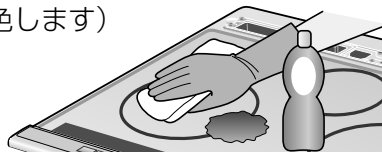
お手入れ （トッププレート・本体・天ぷら鍋）

●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

トッププレート

絞ったふきんで、ふき取る

（油汚れ）

台所用洗剤(中性)**を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る**

●酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わない。（変色します）

（取りにくい汚れ）

クリームタイプの磨き粉(ジフなど)**を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る**

吸・排気パネル

台所用洗剤(中性)**を薄めてスポンジで洗う**

（食器洗い乾燥機でも洗えます）

●吸・排気パネルは、汚れて目詰まりしたまま使わない。（異常を検知して、通電が停止します）

●たわし・磨き粉は使わない。（表面が傷付きます）

●変形させない。

天面操作部・本体正面

台所用洗剤(中性)**を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る**

（放置すると、汚れが残ります）

トップフレーム

調味料が付いたとき、すぐにふき取る

（放置すると、汚れが残ります）

■お手入れ用クリーナーを別売しています。

（こびりついた焦げ付きに）

品名：スーパーボンナミIHクリーナー（クリームタイプ）
品番：AD-KZ061（2本セット）
希望小売価格：1,995円（税込）

（日常の油汚れや取りにくい汚れに）

品名：ニプロガラストップ専用クリーナー（クリームタイプ）
品番：AD-KZ063（2本セット）
希望小売価格：1,680円（税込）

●いずれもお買い求め先にお問い合わせください。（2008年12月現在）

●それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

（アドバイス）

鍋底の汚れも取り除く

●トッププレートに焼き付いて汚れの原因に。

天ぷら鍋（付属品）

（フッ素樹脂加工）

1 台所用洗剤(中性)**を薄めてスポンジで洗う**

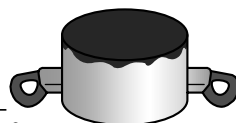
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジを使ったり、食器洗い乾燥機に入れない。（フッ素樹脂がはがれます）

鍋底の汚れも取り除く

●汚れがこびり付いたまま使わない。（油温がずれたり、安全機能が働いて、通電が停止します）

2 さび防止のため
水分をふき取り、食用油を塗る

●水分が付いたまま放置しない。（さびます）

●乾かすために空焼きしない。（鍋が破損・変形します）

お手入れ（グリル）

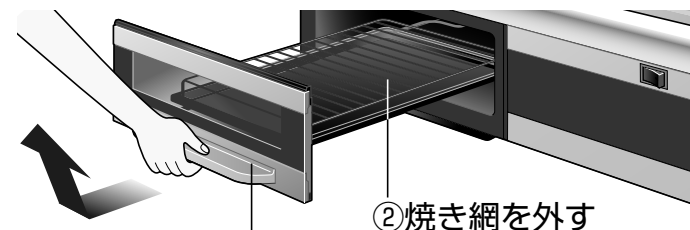
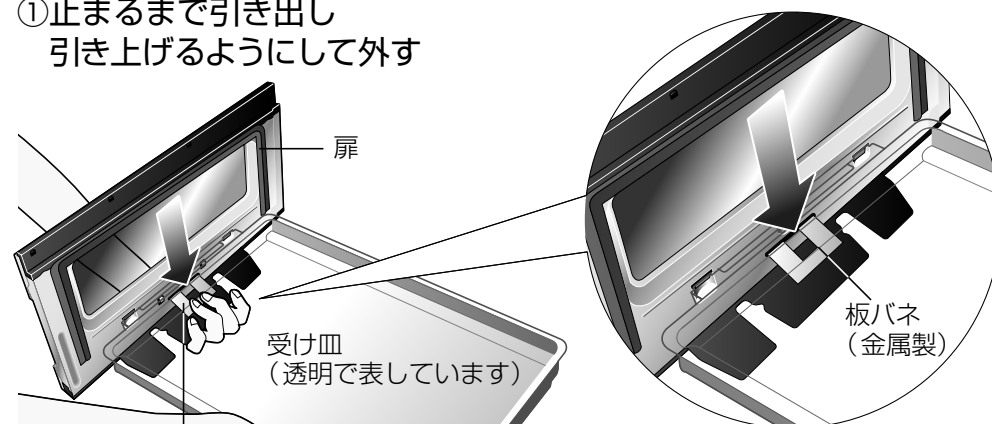
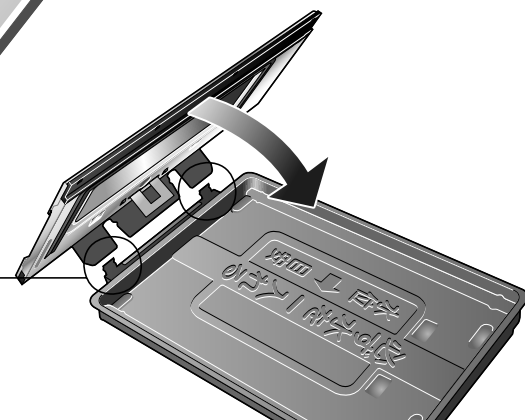
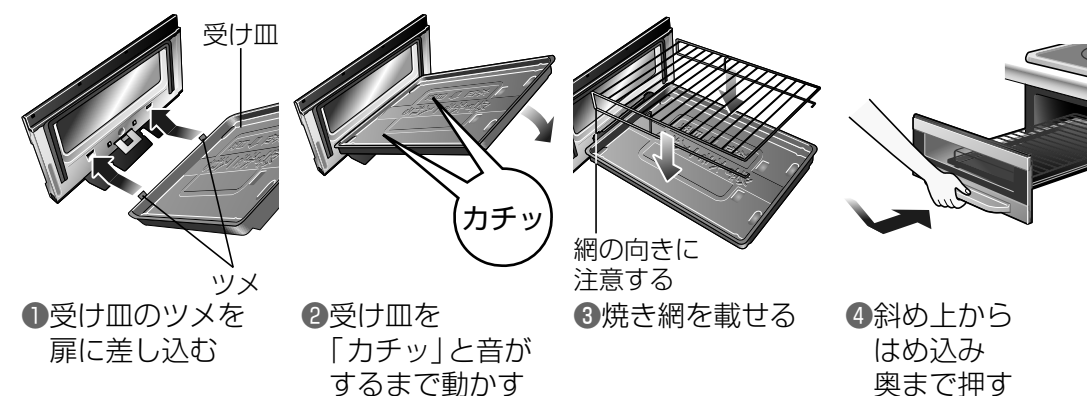
焼き網は、ご使用のたびにお手入れを…
汚れが、こびり付くと魚が取れにくくなります。

●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

グリル部（扉 受け皿 焼き網）

各部品を外し、台所用洗剤（中性）を薄めてスポンジで洗う

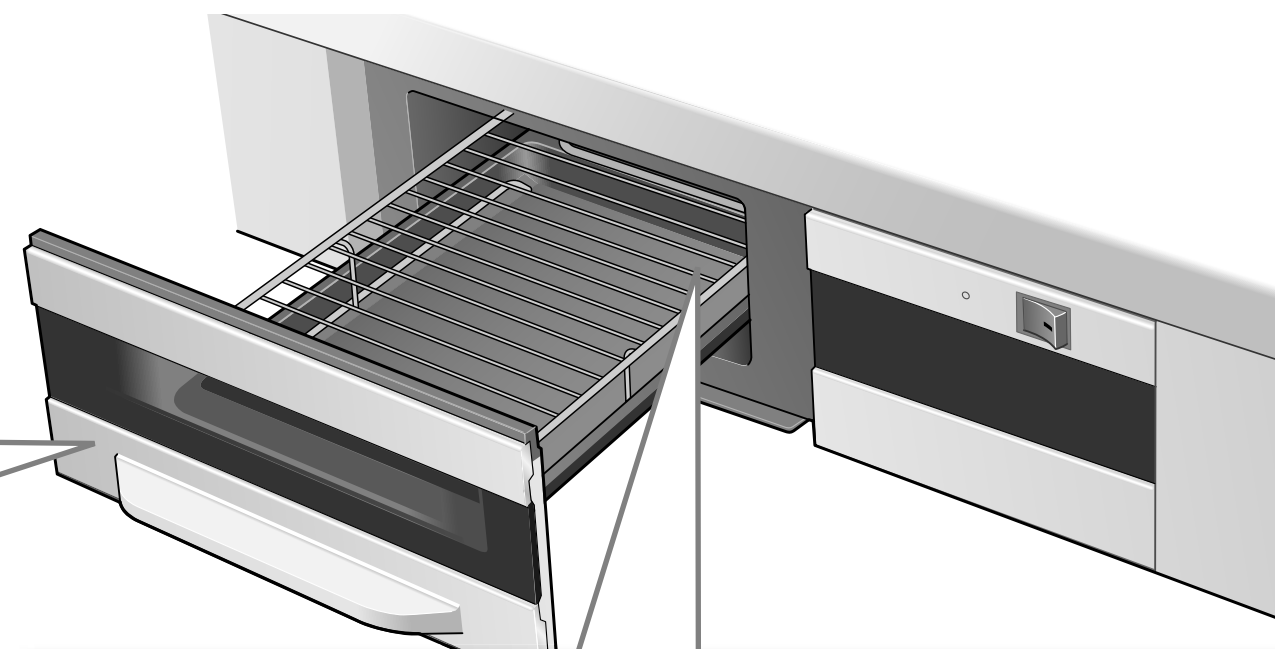
●たわし・磨き粉は使わない。（取っ手などの表面が傷付きます）
●扉を食器洗い乾燥機に入れない。（パッキン・樹脂部が変形します）

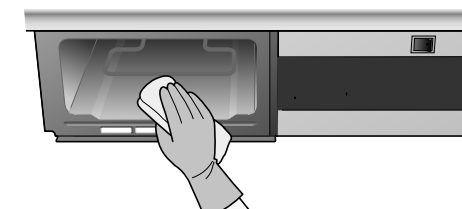
■外し方

アドバイス
●焼き網を水につけておくと、お手入れしやすくなります。

③受け皿の下側から扉裏側の下にある板バネを押さえながら
④扉を受け皿側に倒すようにして、ツメを外す

■取り付けるとき

❶受け皿のツメを扉に差し込む

❷受け皿を「カチッ」と音がするまで動かす

❸焼き網を載せる

❹斜め上からはめ込み奥まで押す

庫内

❶ グリル部を取り出す

❷ 台所用洗剤（中性）を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る

部品の交換

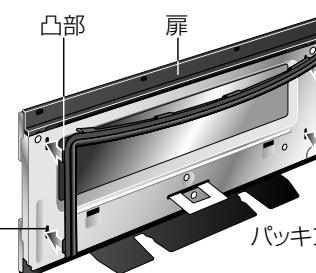
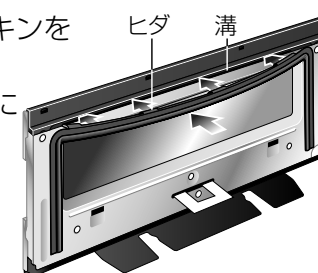
お買い上げの販売店にご相談ください。

部品名		部品番号	希望小売価格
ドアパッキン（消耗部品）		SEAZE99307	1,050円（税抜1,000円）
焼き網（消耗部品）	メッキタイプ	SEAZC83573	1,535円（税抜1,500円）
	フッ素タイプ	SEAZC83459	1,890円（税抜1,800円）
天ぷら鍋		SEKZJJ112609	2,100円（税抜2,000円）

※2008年12月現在

■パッキンを交換するときの目安

柔軟性がなくなったり、扉のすき間から煙が漏れ出したら交換する。

❶古いパッキンを引っ張って外す
❷新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む（左右2か所ずつ）

❸扉裏側の溝にパッキンを添わせる
❹ヒダ（4か所）を溝に差し込み、全体を完全に押し込む

●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません。

次の表示が出たら…

■安全機能が働くと、「ピピ…」とブザーが鳴って、表示でお知らせします。

表示	原因	直し方	参照ページ
U（交互表示）04	**フィルター**（吸・排気パネル）**目詰まり検知** ●IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいたり、ほこりがたまっていたりして、本体内部の温度が高くなった。	●吸・排気パネルをふさいでいるものを取り除く。	–
		●吸・排気パネルを手入れする。 （自動的に加熱を始めます）	23

●次の方法で直し、使っていた 切/入 ボタンで表示を消す。

表示	原因	直し方	参照ページ
U（交互表示）11	**受け皿高温自動OFF** ●グリル受け皿に水を入れていなかったり、途中で水がなくなった。	●焼けぐあいを確かめ、焼き足らないときは受け皿に水（約200ml）を入れて手動で焼けぐあいを見ながら焼く。	18
	●手動で連続して焼くときに通電を切らずに焼いた。	●切/スタートでヒーターを切ってから、受け皿に水を入れて焼く。	
U（交互表示）12	**グリル高温自動OFF** ●グリル庫内の発火などで温度が異常に上がった。	❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ。 ❸ブレーカーを切る。 ●炎が消えるまで扉を開けない。	6
U（交互表示）（左IH）13（右IH）14	**空焼き自動OFF** ●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止する。 ※鍋の種類により、停止までの時間が異なります。 ※火力が弱い場合や、鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。	●鍋に調理物を入れて再度ボタン操作する。	–
U（交互表示）15 または 表示に対し、油温が高く感じたり低く感じる	**揚げ物そり鍋自動OFF** ●鍋底に約2mm以上の反りがあったり、変形している。	●底が反ったり、変形していない鍋を使う。	17
	●トッププレートや鍋底に、異物や汚れがこびり付いている。	●異物や汚れを取り除く。	22
	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。	17
	●熱い油を使って予熱した。	●常温の油を使って予熱する。	
	●予熱を始めてから油を継ぎ足した。	●再度、温度設定し直す。	
	●揚げ物 切/入 で煮炊きや湯沸かしなどをすると、表示することがあります。		–

●次の方法で直し、使っていた 切/入 ボタンで表示を消す。

表示	原因	直し方	参照ページ
U（交互表示）22	**表示部高温自動OFF** ●表示部の上に高温の鍋などを置いた。	●表示部の上から鍋などを外す。	7
 IHヒーターの表示部が点滅し、1分後に消灯	**鍋なし自動OFF** ●鍋を置いていない。	●鍋を置く。	12
	●使用中に、鍋を外した。		
	●鍋がヒーターの中央から大きくずれている。	●鍋をヒーターの中央に置く。	
	●使えない鍋を使っている。	●IHヒーターで使える鍋を使う。	10
	小物自動OFF ●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いた。	●金属製の小物を取り外す。	–

■以上の処置で直らないときやH表示が出たときは…

表示	内容
H（交互表示）□□	**●故障です** ➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容（Hの次に表示される2桁の数字）をお買い上げの販売店または修理ご相談窓口にご連絡ください。

故障かな？

●お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。

■ヒーターが入らない・切れている

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
IHヒーターが入らない	●電源スイッチを入れていない。	●電源スイッチを入れる。	9
	●オールロックしている。	●ロック解除する。	
ラジエントヒーターまたはグリルが入らない	●ラジエントロックしている。	●ロック解除する。	9
	●選択した状態になっている。（選択したまま１分以上放置すると表示が消えます）	●ラジエントヒーターは ◀ ▶ グリルは （切/スタート）を押す。	13 19
	●ラジエントヒーターとグリルは、同時に使えません。（ボタンを押してもブザーが鳴り、受け付けません）		9
揚げ物が入らない	●揚げ物は、左・右IHヒーターを同時には使えません。（ボタンを押してもブザーが鳴り、受け付けません）		8
使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ自動OFF** ●ボタン操作しないまま一定時間が過ぎると、ブザーで知らせてヒーターが切れます。 ●IHヒーター・ラジエントヒーター…約45分 ●グリル…約30分	●再度、ボタン操作する。 ※長時間の煮込みにはタイマーをお勧めします。	–

■火力が弱くなる

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
IHヒーターの火力感がなくなる	**温度過昇防止** ●鍋底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。（いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに働きます） 温度が下がると、自動的に火力は強くなります。		–
	●二つ以上のヒーターを同時に使うと、総消費電力を超えないようにするため、左・右IHヒーターの火力を自動的に制御します。 ●グリルやラジェントヒーターを使う場合は、右IHヒーターの火力を制御します。 （火力表示が変わらなかったり、ボタンを押してもブザーが鳴り、火力が上がらないことがあります）		–
	●「IH用」と表示している土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使った。	●土鍋は「IH用」と表示していても使わない。	11
左IHヒーターの「3kW」火力で ●勝手に「7」に下がる ●ボタンを押しても「3kW」に上げられない	●次の場合は、左IHヒーターの「3kW」は使えません。 ●右IHヒーター「8」使用時、右IHヒーターとグリルまたはラジエントヒーターを同時に使うとき（ボタンを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません）		–
	●「3kW」火力のままで、10分間使い続けた。	● ▶（3kW長押し）で「8」に上げ、再度 ▶（3kW長押し）を１秒間押す。	13
	●「3kW」は火力が強いので、安全のためにボタンを押しても簡単に受け付けないようにしています。	● ▶（3kW長押し）を１秒間押す。	13

■火力が弱くなる（続き）

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
ラジエントヒーターの火力が弱い	●ヒーターの温度が異常に上がることを防ぐために頻繁に通電をコントロールします。そのため、「強」（1,250W）に設定していても、30～40%火力が弱くなります。 ※ラジエントヒーターの中に見える黒い棒は、温度を検知するセンサーです。		–

■本体から音がする（冷却ファン）

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
音が大きくなったり小さくなったりする	●冷却ファンは、火力によって運転モードを３段階に分けています。火力を上げると高速運転するためファンの音が大きくなります		–
電源スイッチを切ったあともファンの音がする	●本体内部の温度上昇を抑えるため、冷却ファンが作動しているためです。温度が下がると、自動的に冷却ファンは止まります。		–
扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、吸・排気パネル以外に、扉の周囲からも風が少し出ます。		–

■その他

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
ラジエントヒーターやグリルがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。		–
揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 ●使用して、茶褐色になったり濁った油を使った。 ●鍋底に揚げカスがたまっている。	●冷えてから、揚げ物をする。 ●できるだけ新しい油を使う。 ●揚げカスをこまめに取る。	17
加熱中に鍋から音がする	●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。（取っ手にわずかな振動を感じることがあります）	●鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。	–
	●加熱中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが異常ではありません。		–
タイマーが使えない	●タイマーを使いたいヒーターが入っていない。	●ヒーターを入れてから（選択）でヒーターを選択し時間を設定する。	12 19
	●揚げ物は使えません。		–
	●（選択）を押したまま３分以上放置した。（表示が消えます）		–
設定時間に対して残時間が合わない	●別のヒーターの残時間が表示されている。	●（選択）で表示させたいヒーターを選択する。	12

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は まず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

- ●転居や贈答品などでお困りの場合は
  - ・修理は、「修理ご相談窓口」へ！
  - ・その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。
- ●保証書（別添付）
  お買い上げ日・販売店名などの記入を確かめ、お買い上げの販売店から受け取り、保存してください。

  保証期間：お買い上げ日から本体1年間

  ※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。
- ●補修用性能部品の保有期間 6年 ：弊社は、IHクッキングヒーターの機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しています。

修理を依頼されるとき

「次の表示が出たら…」「故障かな？」（P.26～29）でご確認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

①品名「IHクッキングヒーター」 ②品番
③お買い上げ日 ④故障の状況（できるだけ具体的に）
⑤「H」表示が出たとき（故障）は、その表示内容

- ●**保証期間中は**：保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。
- ●**保証期間後は**：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。
  （出張診断のみでも料金がかかることがあります）
- ●**修理料金は、次の内容で構成されています。**
  - 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用です。
  - 部品代　修理に使用した部品および補助材料代です。
  - 出張料　ご依頼により、技術者を派遣する費用です。
- ●**ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**
  （裏表紙）

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。http://panasonic.jp/support/

修理に関するご相談

パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- •電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- •携帯電話・PHS・IP/光電話等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック　お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

- •電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは365日）
- •FAX フリーダイヤル 0120-878-236
- •携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 **Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

各地域の「修理ご相談窓口」

•地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

- 札幌　札幌市厚別区厚別南2丁目17-7　☎(011)894-1251
- 旭川　旭川市2条通16丁目1166　☎(0166)22-3011
- 帯広　帯広市西20条北2丁目23-3　☎(0155)33-8477
- 函館　函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）　☎(0138)48-6631

東北地区

- 青森　青森市大字浜田字豊田364　☎(017)775-0326
- 秋田　秋田市外旭川字小谷地3-1　☎(018)868-7008
- 岩手　盛岡市厨川5丁目1-43　☎(019)645-6130
- 宮城　仙台市宮城野区扇町7-4-18　☎(022)387-1117
- 山形　山形市平清水1丁目1-75　☎(023)641-8100
- 福島　郡山市亀田1丁目51-15　☎(024)991-9308

首都圏地区

- 栃木　宇都宮市上戸祭3丁目3-19　☎(028)689-2555
- 群馬　前橋市箱田町325-1　☎(027)254-2075
- 茨城　つくば市筑穂3丁目15-3　☎(029)864-8756
- 埼玉　桶川市赤堀2丁目4-2　☎(048)728-8960
- 千葉　千葉市中央区末広5丁目9-5　☎(043)208-6034
- 東京　東京都世田谷区宮坂2丁目26-17　☎(03)5477-9780
- 山梨　甲府市宝1丁目4-13　☎(055)222-5822
- 神奈川　横浜市港南区日野5丁目3-16　☎(045)847-9720
- 新潟　新潟市東区東明1丁目8-14　☎(025)286-0180

中部地区

- 石川　金沢市横川3丁目20　☎(076)280-6608
- 富山　富山市根塚町1丁目1-4　☎(076)424-2549
- 福井　福井市問屋町2丁目14　☎(0776)21-0622
- 長野　松本市寿北7丁目3-11　☎(0263)86-9209
- 静岡　静岡市葵区千代田7丁目7-5　☎(054)287-9000
- 愛知　名古屋市瑞穂区塩入町8-10　☎(052)819-0225
- 岐阜　岐阜市中鶉4丁目42　☎(058)278-6720
- 高山　高山市花岡町3丁目82　☎(0577)33-0613
- 三重　津市久居野村町字山神421　☎(059)254-5520

近畿地区

- 滋賀　栗東市霊仙寺1丁目1-48　☎(077)582-5021
- 京都　京都市伏見区竹田中川原町71-4　☎(075)646-2123
- 大阪　大阪市城東区関目2丁目15-5　☎(06)6359-6225
- 奈良　大和郡山市筒井町800番地　☎(0743)59-2770
- 和歌山　和歌山市中島499-1　☎(073)475-2984
- 兵庫　神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4　☎(078)796-3140

中国地区

- 鳥取　鳥取市安長295-1　☎(0857)26-9695
- 米子　米子市米原4丁目2-33　☎(0859)34-2129
- 松江　松江市平成町182番地14　☎(0852)23-1128
- 出雲　出雲市渡橋町416　☎(0853)21-3133
- 浜田　浜田市下府町327-93　☎(0855)22-6629
- 岡山　岡山市田中138-110　☎(086)242-6236
- 広島　広島市西区南観音1丁目13-5　☎(082)295-5011
- 山口　山口市小郡下郷220-1　☎(083)973-2720

四国地区

- 香川　高松市勅使町152-2　☎(087)868-6388
- 徳島　徳島市沖浜2丁目36　☎(088)624-0253
- 高知　高知市仲田町2-16　☎(088)834-3142
- 愛媛　愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1　☎(089)905-7544

九州地区

- 福岡　春日市春日公園3丁目48　☎(092)593-9036
- 佐賀　佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044　☎(0952)26-9151
- 長崎　長崎市東町1919-1　☎(095)830-1658
- 大分　大分市萩原4丁目8-35　☎(097)556-3815
- 宮崎　宮崎市本郷北方字草葉2099-2　☎(0985)63-1213
- 熊本　熊本市健軍本町12-3　☎(096)367-6067
- 天草　天草市港町18-11　☎(0969)22-3125
- 鹿児島　鹿児島市与次郎1丁目5-33　☎(099)250-5657
- 大島　奄美市名瀬朝仁町11-2　☎(0997)53-5101

沖縄地区

ナビダイヤル　0570-081-365

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0608

仕様

項目		仕様
電源		単相200V（50-60 Hz 共用）
消費電力		4,800 W
大きさ（約）		幅599 mm×奥行563 mm×高さ230 mm
グリル焼き網	大きさ（約）	幅236 mm×奥行307 mm
	上ヒーターまでの高さ（約）	60 mm
質量（約）		18.9 kg

	左IHヒーター	右IHヒーター	ラジエントヒーター	グリル
消費電力	3,000 W	2,500 W	1,250 W	1,550 W
火力調節（約）	10段階調節 120W相当～3,000W	9段階調節 120W相当～2,500W	3段階調節 340W相当～1,250W	手動：3段階調節 890W相当～1,550W
揚げ物温度調節（約）	7段階調節 140～200℃	7段階調節 140～200℃	――	――
自動調理	――	――	――	生・姿焼き 切身/干物 つけ焼き
調理タイマー	1分～9時間	1分～9時間	1分～30分	1分～30分

●待機電力…0.2 W　※電源スイッチが「切」の状態。

■**左・右IHヒーターと、グリルまたはラジエントヒーターを同時に使うときは**

総消費電力量を超えないようにするため、左・右IHヒーターの火力を自動的に制御します。
➡火力表示は変わらず火力を制御したり、自動的に設定火力を下げることがあります。
（この場合、ボタンを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。）